



# Mas Doix Costers de Vinyes Velles 2017

## Celler Mas Doix

Fra en mindre parcel 350-500 meter over havets overflade kommer denne intense og koncentrerede vin lavet på et blend af 55% Cariñena og 45% Garnacha fra 80-105 år gamle vinstokke i skiferholdig jord. Høsten foregår med håndkraft, og druerne selekteres bær for bær, inden de vinificeres i temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres efterfølgende i 16 måneder på nye franske barriques. Der produceres kun omkring 5000 flasker pr. årgang.

En ren, fyldig og kompleks rødvin med en perfekt underliggende syre og noter af kandiseret frugt, skovbær, blomme, tobak og lakrids.

|                |           |
|----------------|-----------|
| Land           | Spanien   |
| Område         | Catalonia |
| Alkoholprocent | 14.5%     |
| Indhold        | 75 cl.    |
| Vintype        | Rødvin    |

Robert Parker  
**94 point**  
Guía Peñín  
**95 point**